

Betriebsanleitung

Küchenmaschinen

PR 20

für die
Planeten- Rühr- und Knetmaschine
PR 20

230 V / 50 Hz

Krefft
Großküchentechnik GmbH
Sinterstraße 9
D-44795 Bochum
Telefon (0234) 32570-0
Telefax (0234) 32570-101
E-mail info@krefft.de
Internet www.krefft.de

Stand: Juni 2003
Ba PR 20 mit Schwenkkorb.doc



Inhaltsverzeichnis



1 Einleitung

Wir bedanken uns für das durch den Kauf unseres Produktes erwiesene Vertrauen und empfehlen Ihnen, vor Gebrauch des Gerätes diese Betriebsanleitung aufmerksam zu lesen.

Diese Anleitung enthält alle für den Gebrauch und die Wartung des Gerätes erforderlichen Informationen. Zweck dieser Betriebsanleitung ist es, dem Kunden und insbesondere dem direkten Benutzer Informationen zu geben, alle Vorkehrungen und materiellen Hilfen zu bieten, um einen sicheren und dauerhaften Gebrauch dieses Gerätes zu ermöglichen.

Diese Betriebsanleitung muß jeder Person ausgehändigt werden, welche das 18. Lebensjahr erreicht hat, oder der Person unter 18 Jahre, die unter Aufsicht die Küchenmaschine betreibt und welche für den Gebrauch und die Wartung dieses Gerätes zuständig ist.
Der oder die Bedienende muß im Vollbesitz seiner / ihrer geistigen und physischen Kräfte sein.
Personen, welche der deutschen Sprache bzw. des Lesens nicht mächtig sind, sind von entsprechenden Personen über den Inhalt dieser Anleitung in Kenntnis zu setzen bzw. an diesem Gerät gemäß der Betriebsanleitung zu schulen!

Diese Gebrauchsbestimmung und die vorgegebene Beschaffenheit dieser Maschine sind die vom Hersteller gestatteten. Die Maschine ist nur den gelieferten Angaben gemäß zu benutzen. Die angegebene Gebrauchsbestimmung gilt nur bei einwandfreier Funktion von Struktur, Mechanik und Anlage der Maschine.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab:

a) bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes,

b) bei Benutzung des Gerätes durch nicht geschultes Personal

c) bei selbst oder durch nicht autorisiertes Personal ausgeführten Arbeiten bzw. Reparaturen,

d) bei Gebrauch von nicht originalen oder nicht speziell für das Maschinenmodell geeigneter Ersatzteile!

Technische Änderungen und Verbesserungen des Planeten- Rühr- und Knetwerkes PR 20 gegenüber Beschreibungen und Abbildungen dieser Betriebsanleitung ohne Vorankündigung vorbehalten.



2 Verwendungszweck der Maschine

Die Planeten- Rühr- und Knetmaschine PR 20 ist einzeln, oder in Verbindung mit einem der unten angegebenen Aufsteckteile, für die **Verarbeitung von Nahrungsmitteln** in Gastronomie, Küchen von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben, Betriebskantinen, nahrungsmittelverarbeitenden Betrieben ausgelegt.

Mit der Planeten Rühr- und Knetmaschine PR 20 haben Sie ein leistungsstarkes Multi-Funktions-Talent erworben, welches Ihnen gestattet, neben dem Rühren und Kneten, die Vorteile der Aufsteckgeräte des Krefft Universal - Küchenmaschinen - Systems zu nutzen.

Im einzelnen sind dies:

Gemüseschneider G 23
Fleischwolf W 60 N

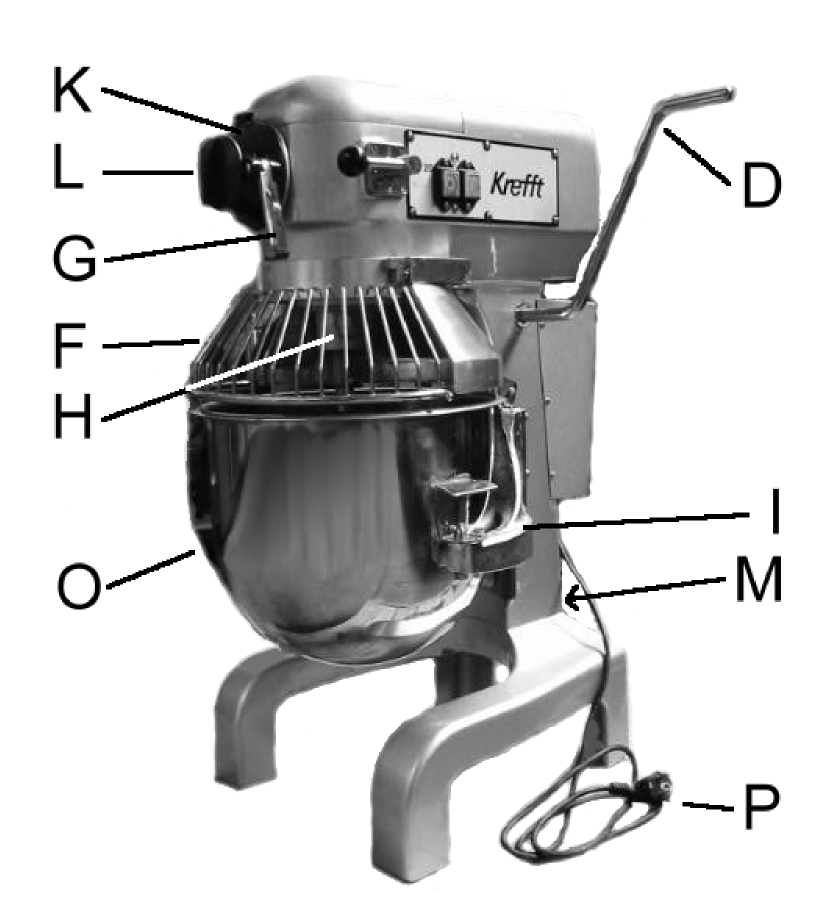
Ausführliche Benutzerinformationen zu den einzelnen Aufsteckgeräten finden Sie ab Seite 19.

Eine Be- oder Verarbeitung anderer Stoffe als Lebensmittel, so z.B. von Baustoffen, Farben oder chemischen Stoffen, ist unzulässig.



3 Die wesentlichen Geräteteile sind:

D Kessel- Hebe- und Senkvorrichtung
F Schutzgitter als Schwenkkorb
G Klemmhebel
H Untere Antriebwelle
I Kesselhalterung
K Aufstecknabe für Universal Küchenmaschinen - Arbeitsgeräte
L Schutzdeckel
M Typenschild
O Edelstahlkessel 20 Liter
P Netzanschlußleitung

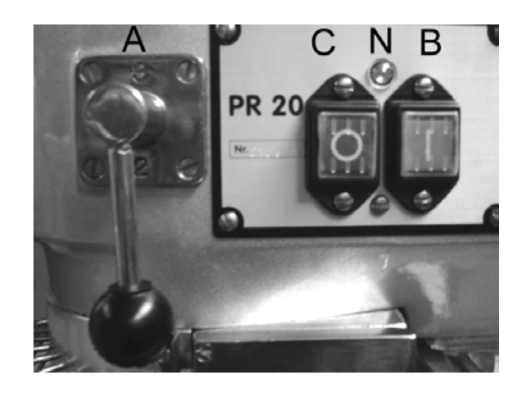


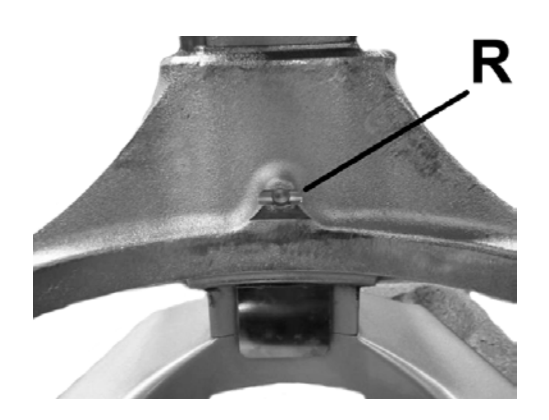


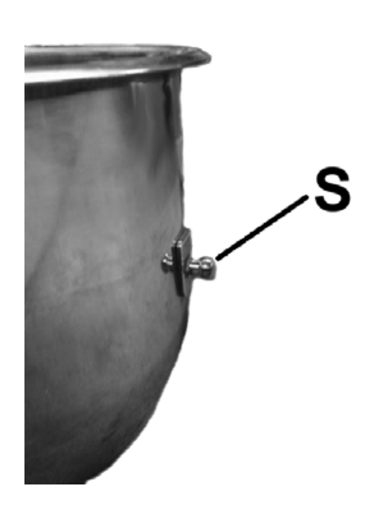
Details zu den wesentlichen Geräteteilen

A Drehzahlwahlschalter
B EIN – Taster
E Kesselarretierung
C AUS – Taster
J Kessel - Aufnahmestift
N Kontrolleuchte: Betriebsbereitschaft
R Kessel - Aufnahmebohrung an Kesselträger
S Kessel - Stabilisierungsstift











4 Sicherheitshinweise

Die Planeten - Rühr- und Knetmaschine PR 20 entspricht den Sicherheitsvorschriften des deutschen Maschinenschutzgesetzes.

Zu Ihrer Sicherheit müssen Sie jedoch folgende Punkte unbedingt beachten:

A) Während des Betriebes niemals mit den Fingern durch das Schutzgitter greifen bzw. einen Gegenstand in diesen Bereich halten.

B) Vor Montage und Demontage der Arbeitswerkzeuge und Aufsteckteile sowie vor Reinigung und Wartung, Maschine unbedingt ausschalten und Netzstecker ziehen.

C) Fassen Sie in gar keinem Fall mit den Fingern bzw. stecken Sie keinen Gegenstand während des Betriebes in die Aufstecknabe (K). Es wird empfohlen in jedem Fall den Schutzdeckel (Art.-Nr. 840 915) auf die Aufstecknabe zu stecken.

D) Betreiben Sie die Maschine nie an beiden Arbeitsgerätestellen gleichzeitig. d.h. während der Verarbeitung von Produkten im Kessel soll nicht gleichzeitig mit einem Aufsteckgerät in der vorderen Aufstecknabe (K) gearbeitet werden und umgekehrt.

E) Überschreiten Sie nicht die empfohlenen maximalen Füllmengen je Verarbeitungsgut.

F) Falls Sie die PR 20 nicht mit Schrauben auf dem Boden, einem Arbeitstisch bzw. einem anderen geeigneten Möbelteil befestigt haben, lassen Sie die Maschine niemals unbeaufsichtigt in Betrieb weiterlaufen.

G) Falls Sie während des Arbeitsprozesses auch Mehl als Zutat einsetzen, achten Sie bitte darauf, daß Sie die Emission von Mehlstaub auf ein Minimum reduzieren, d.h. das Eingeben von Mehl, vor und während der Verarbeitung, in den Kessel so vornehmen, daß möglichst wenig Mehlstaub entsteht.

H) Beim Einsatz eines Gemüseschneider-Vorsatzes G 23 in Verbindung mit der PR 20 dürfen Sie das Schneidgut nie mit den Fingern, einem Messer oder anderen Gegenständen nachdrücken. Benutzen Sie nur die eingebaute Andrückplatte bzw. den dazugehörigen Stopfer.
Fassen Sie auf gar keinen Fall mit der Hand in den Einfüllschacht oder in die Auswurföffnung.
Handhaben Sie die Schneidscheiben immer vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden und um die Messer nicht zu beschädigen. Lassen Sie im Spülbecken o.ä. nie eine Scheibe im Wasser liegen.
Zur Abführung des Schneidgutes ist es ratsam, das zugehörige Führungsblech zu verwenden (Anwendung siehe Seite 20)



I) Bei Verwendung des Fleischwolf-Vorsatzes W 60 N in Verbindung mit der PR 20 dürfen Sie das Schneidgut nur mit dem dazugehörigen Stopfer nachdrücken. Versuchen Sie dies in gar keinem Fall mit den Fingern bzw. einem Gegenstand wie z.B. einem Messer.

J) Schalten Sie die Maschine nicht ein, bevor das gewählte Arbeitswerkzeug ordnungsgemäß montiert und der Schutzkorb gemäß Anleitung geschlossen ist bzw. das zu verwendende Aufsteckteil vollständig zusammengebaut und in die Aufstecknabe mittels des Klemmhebels befestigt ist.

K) Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Ist es notwendig zu Reparatur- bzw. Wartungszwecken die Maschine zu demontieren, ist darauf zu achten, daß dies nicht unmittelbar nach Gebrauch geschieht, bzw. nach dem letzten Gebrauch eine ausreichend lange Abkühlungszeit verstrichen ist, damit Verletzungen durch das Berühren von heißen Geräteteilen vermieden werden.

L) Bei Funktionsstörungen, welche nicht durch Maßnahmen / Unterstützung durch diese Betriebsanleitung zu beheben sind / ist, ist das Gerät sofort vom Netz zu trennen und eine autorisierte Fachwerkstatt aufzusuchen.

5 Installation / Inbetriebnahme

Achtung:
Elektrische Arbeiten an der Maschine nur von einem Fachmann vornehmen lassen. VDE-Vorschriften beachten.

* Stellen Sie die PR 20 auf die 4 beiliegenden Gummi-Metallpuffer (siehe Foto) auf einen ebenen und standfesten Unterbau (Arbeitstisch) oder einen gemauerten Sockel, der so hoch sein sollte, daß er Ihnen eine optimale Bedienung ermöglicht.



  Alternativ können sie die Maschine mittels der 4 Schrauben, die zur Befestigung der PR 20 auf der Lieferpalette verwendet werden, auf dem ausgewählten Unterbau oder Sockel befestigen.

* Die Maschine wird steckerfertig mit einem 230V Anschlußkabel (P) geliefert.

* Überprüfen Sie, ob die Angaben des Typenschildes (M) mit der Ihnen zur Verfügung stehenden Netzspannung übereinstimmen.



* Die bauseitige Steckdose muß mit Erdung ausgestattet sein. Die gewählte Steckdose muß sicher und leicht erreichbar sein. Wenn die Steckdose nicht zugänglich ist, ist dem Gerät bauseitig ein Hauptschalter vorzuschalten. Der Anschluß des Gerätes hat nach den VDE-Vorschriften in Verbindung mit den örtlichen Vorschriften zu erfolgen.

* Sind die oben genannten Voraussetzungen an dem von Ihnen gewählten Aufstellungsort gegeben, stecken Sie den Stecker der PR 20 in die Steckdose. Somit ist die Maschine einsatzbereit, und die Kontrolleuchte (N) zeigt die Betriebsbereitschaft an.

* Bitte beachten Sie, daß Sie die PR 20 nur mit original Krefft - Arbeitswerkzeugen und -Aufsteckteilen betreiben dürfen. Der Anbau fremder Teile oder Zusatzaggregate ist unzulässig.

* Eine konstruktive oder technische Veränderung an der Maschine, den Arbeitswerkzeugen bzw. an den Aufsteckteilen ist unzulässig.

* Vor dem ersten Gebrauch sind alle Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sorgfältig zu reinigen.
  Die unmittelbare Umgebung des Gerätes sollte bei Aufstellung in einem hygienisch sauberen Zustand sein. Gegebenenfalls ist der betreffende Arbeitsbereich ebenfalls vorher zu reinigen. Die Maschine sollte so aufgestellt werden, daß auch der Außenbereich leicht gesäubert werden kann!

6 Bedienung / Funktionsweise

* Lesen Sie vor der ersten Bedienung in jedem Fall das Kapitel "Sicherheitshinweise".

* An der Planeten - Rühr- und Schlagmaschine PR 20 befinden sich die folgenden Betätigungseinrichtungen (vgl. Abb. auf S. 5 und 6):

<u>1.) Geschwindigkeitsschalter (A)</u>

Mit diesem Schalter können Sie die drei unterschiedlichen Geschwindigkeitsstufen 1, 2 und 3 anwählen (Umdrehungszahlen siehe bei „ Technischen Daten ”). Um die störungsfreie Langlebigkeit der Maschine zu unterstützen, **wird empfohlen die Geschwindigkeiten nur bei <u>stehender Maschine</u> zu wechseln.**

<u>2.) EIN-Taster (B)</u>

Durch Drücken dieses grünen Tasters nehmen Sie die Maschine in Betrieb.

Hinweis: Nach allen Unterbrechungen des Motors, z.B. durch Auslösen der Sicherheitseinrichtung, des Motorschutzschalters oder durch einen Stromausfall, muß die Maschine stets durch ein erneutes Drücken des EIN-Tasters wieder gestartet werden.



3.) AUS-Taster (C)

Durch Drücken dieses roten Tasters stoppen Sie die Maschine.

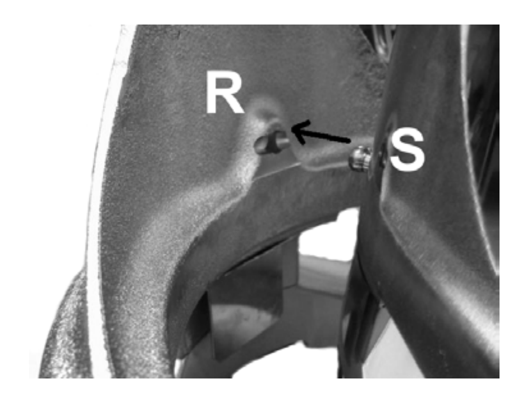
4.) Kessel - Hebe- und Senkvorrichtung (D)

Zur Montage und Demontage von Arbeitswerkzeug und Kessel muß sich der Hebel (D) in nach unten weisender Stellung befinden, d.h. die Kesselhalterung (I) ist sichtbar nach unten gesenkt worden. Sind Werkzeug und Kessel ordnungsgemäß montiert und das Schutzgitter richtig verschlossen, schwenken Sie den Hebel (D) nach oben, indem Sie ihn in einem Schwung kräftig nach vorne ziehen und dann nach hinten bis zum Anschlag drücken. Der Kessel sitzt jetzt unmittelbar unterhalb des Schutzkorbes.

5.) Kesselarretierung (E)

Zum Einsetzen des Kessels in die Kessel - Aufnahmebohrung (R) müssen die beiden Arretierungshebel (E) (rechts und links) zur Seite geschwenkt sein (siehe Foto), so daß der Kessel – Stabilisierungsstift (S) des Kessels (O) zunächst in die hintere Kessel – Aufnahmebohrung (R) (siehe Foto), dann auf die seitlichen vorgesehenen Führungsstifte (J) gesetzt werden kann. Anschließend schwenken Sie die beiden Arretierungshebel (E) nach vorne, um den Kessel zusätzlich zu stabilisieren.





Hinweis: Bitte achten Sie darauf, daß Sie den Kessel so einsetzen, daß der am Kessel angebrachte Stabilisierungsstift (S) nicht nach vorne weist, sondern in die vorgesehene hintere Ausnehmung in der Kesselhalterung (R).

6.) Schutzkorb schwenkbar (F)

Zur Montage des Arbeitswerkzeuges schwenken Sie den Schutzkorb nach vorne. Öffnen Sie das Schutzgitter (F) soweit, bis dieser nach links außen weißt (siehe Foto). Zum Schließen schwenken Sie das Schutzgitter (F) zurück bis es hörbar in seine Endposition einrastet. (Stellung geschlossen) und das Gerät ist einsatzfähig.

Hinweis: Die PR 20 enthält eine Sicherheitseinrichtung, die den Motor sofort stoppt, wenn der Schutzkorb eine unzulässige Öffnung aufweist.

7.) Klemmhebel (G)

Mit dem Klemmhebel müssen Sie ein Aufsteckteil aus dem Krefft ALLZWECK / ALLFIX Programm, das Sie in der Aufstecknabe (K) einspannen möchten, mechanisch fest am Maschinengehäuse arretieren.

Hinweis:

Bei Einsatz des Gemüseschneiders G 24 GR oder G 24 K an der Planeten- Rühr- und Knetmaschine PR 20 ist die werkseitige Umrüstung gemäß der neuen Sicherheits- und Hygieneanforderung erforderlich. Bitte sprechen Sie hierzu unser Stammhaus oder Ihren Fachhändler an.

Zur Beachtung:

* Beim Arbeiten unter maximaler Belastung des Gerätes sollte nach ununterbrochenem Arbeiten von 30 Minuten eine etwa gleich lange Abkühlzeit eingelegt werden.
  Bei einem, in der Regel, geringeren Belastungsgrad des Gerätes ist eine Abkühlzeit nicht erforderlich.

* Nach jedem Gebrauch soll eine Reinigung der verschmutzten Einzelteile vorgenommen werden.

* Veranlassen Sie, daß alle Mitarbeiter, die mit diesem Gerät zukünftig arbeiten werden, vor deren erster Bedienung der PR 20, diese Betriebsanleitung ebenfalls sorgfältig durchlesen.



7 Füllmengen

Folgende maximale Füllmengen sind zu berücksichtigen:

Rühren von leichten Teigen	8	kg
Schlagen von Eierschnee	3	l
Kneten von Mürbeteig	5	kg
Rühren von Brandteig	5	kg
Kneten von Pizzateig	5	kg
Rühren von Kartoffelpürree	10	kg
Mischen von Füllungen	8	kg
Schlagen von Bisquitmasse	25	St Eigelbe



8 Fehlerbehebung

Fehlerart	Maßnahmen zur Behebung
Gerät läuft nicht	Überprüfen Sie den elektrischen Anschluß, d.h. - führt die Steckdose Strom? - ist der Netzstecker richtig eingesteckt? - ist die Netzanschlußleitung in Ordnung? Überprüfen Sie, ob - der Hebel der Kesselhebevorrichtung (D) bis zum Anschlag durchgedrückt ist, d.h. der Kessel ganz nach oben "gefahren" ist! - das Schutzgitter (F) ordnungsgemäß geschlossen ist!
Gerät stoppt selbsttätig den Betrieb und kann nicht wieder gestartet werden	Überprüfen Sie, ob die bauseitige Sicherung bzw. der in Frage kommende Sicherungsautomat ausgelöst hat!
	Möglicherweise hat der Motorschutzschalter wegen Überlastung angesprochen. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen und nehmen es dann wieder durch Betätigen des grünen EIN- Tasters (B) in Betrieb. Ist das Schutzgitter unzulässig geöffnet worden oder der Kessel aus seiner Arbeitsstellung abgesenkt worden?



9 Reinigung

* Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.

* Es ist nicht zulässig, das Gerät mit einem Hochdruckreiniger zu säubern.

* Soweit noch nicht geschehen, Schutzgitter ganz öffnen und Kessel absenken, Kesselarretierung lösen und Kessel abnehmen sowie Arbeitswerkzeug demontieren.

* Das gesamte Maschinengehäuse stets nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

* Kessel und Arbeitswerkzeuge in warmem Wasser spülen und anschließend abtrocknen. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

* Alle, mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln in Berührung kommenden, Teile sind aus Materialien gefertigt, die den diesbezüglichen Vorschriften gerecht werden. Bitte achten Sie darauf, daß Sie beim Reinigen und Fetten von solchen Einzelteilen nur Reinigungsmittel bzw. Fette verwenden, die lebensmittelecht sind.

* Bzgl. der Reinigung der Aufsteckgeräte aus dem ALLZWECK-/ALLFIX-Programm lesen Sie bitte die Ausführungen zu den jeweiligen Aufsteckteilen.

* Keine scharfen Putz- und Reinigungsmittel verwenden. Für alle Edelstahlteile nur Mittel verwenden, die für deren Reinigung geeignet sind. Wir empfehlen unseren Edelstahlreiniger **Algol plus** (Art.Nr.: 509 711).

* Sämtliche Vorsteckgeräte sind nur bei Stillstand des Antriebes [nach Betätigung des "Aus" Tasters (C)] oder nach dem Trennen des Vorsteckgerätes vom Antrieb zu reinigen!

* Das Zerlegen eines Vorsteckteiles (z.B. zum Reinigen) hat nur zu erfolgen, wenn das entsprechende Vorsteckgerät vom Antrieb getrennt ist!



10 Instandhaltung, Wartung und Reparatur

Das Gerät muß bei Reparatur- und Wartungsmaßnahmen generell elektrisch vom Leitungsnetz getrennt werden.

Wartung

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch bedarf die Maschine keiner besonderen Wartung.

Garantie

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Reparatur

Grundsätzlich ist bei eventuell notwendigen Reparaturarbeiten zu beachten, daß diese nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden dürfen.
Hinsichtlich der Abwicklung von Reparaturen oder einzelner Detailfragen wenden Sie sich im Bedarfsfall bitte an unser Stammhaus bzw. an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.
Bitte beachten Sie, daß nur original Krefft - Ersatzteile den einwandfreien Einsatz des Gerätes gewährleisten.

Bei einer Beschädigung der Netzanschlußleitung des Gerätes, ist diese ausschließlich durch eine besondere Netzanschlußleitung, welche in unserem Stammhaus oder bei Ihrem Fachhändler erhältlich ist, zu ersetzen.



11 Transport der Maschine

Wollen Sie die PR 20 an einen anderen Arbeitsplatz transportieren, beachten Sie bitte folgendes:

* Die Maschine hat ein Gewicht von ca. 95 kg, so daß eine dem Gewicht der Maschine entsprechende Anzahl an Personen bzw. geeignete Beförderungsmittel zur Verfügung stehen sollte.

* Die Maschine muß ausgeschaltet sein.

* Der Netzstecker der Maschine muß aus der Steckdose gezogen sein.

* Befindet sich in der vorderen Aufstecknabe (K) noch ein Aufsteckteil, ist dieses, hin sichtlich einer leichteren Handhabung, vor dem Transport abzunehmen.

* Befestigen Sie das Netzanschlußkabel mit dem Netzstecker so an der Maschine, daß dieses beim vorgesehenen Transport nicht herunterhängt und Sie in der sicheren Fortbewegung behindert.

* Wollen Sie die Maschine über eine längere Distanz transportieren, z.B. mittels PKW / LKW usw., müssen Sie sie vorher entsprechend mit geeignetem Verpackungsmaterial, das auf die Abmessungen und Gewichte ausgelegt ist, schützen.
  Die genauen Abmessungs- und Gewichtsangaben können Sie den "Technischen Daten" entnehmen.



12 Technische Daten / Abmessungen

Kesselvolumen	20 Liter
Stromart	230 V, 50 Hz
Anschlußwert (=P1)	1,2 kW
Erforderliche bauseitige Absicherung:	10 AT
Drehzahl an der vorderen Antriebswelle (für Aufsteck-Arbeitsgeräte)	52 U/min (Stufe I) 100 U/min (Stufe II) 180 U/min (Stufe III)
Drehzahl der Arbeitswerkzeuge an der unteren Antriebswelle	104 U/min (Stufe I) 200 U/min (Stufe II) 360 U/min (Stufe III)
Geräuschentwicklung	A-bewerteter äquivalenter Dauerschalldruckpegel Stufe I + II $\leq$ 70 dB (A) Stufe III $\leq$ 74 dB (A)
Sicherheitseinrichtung	serienmäßig
GS-Zeichen	erteilt
CE-Zeichen	erteilt
Gerätegewicht	95 kg
Abmessungen	Breite (inkl. Hebel): 550 mm Breite (o. Hebel): 380 mm Tiefe: 500 mm Höhe: 730 mm

Gewicht und Abmessungen der Vorsteckteile

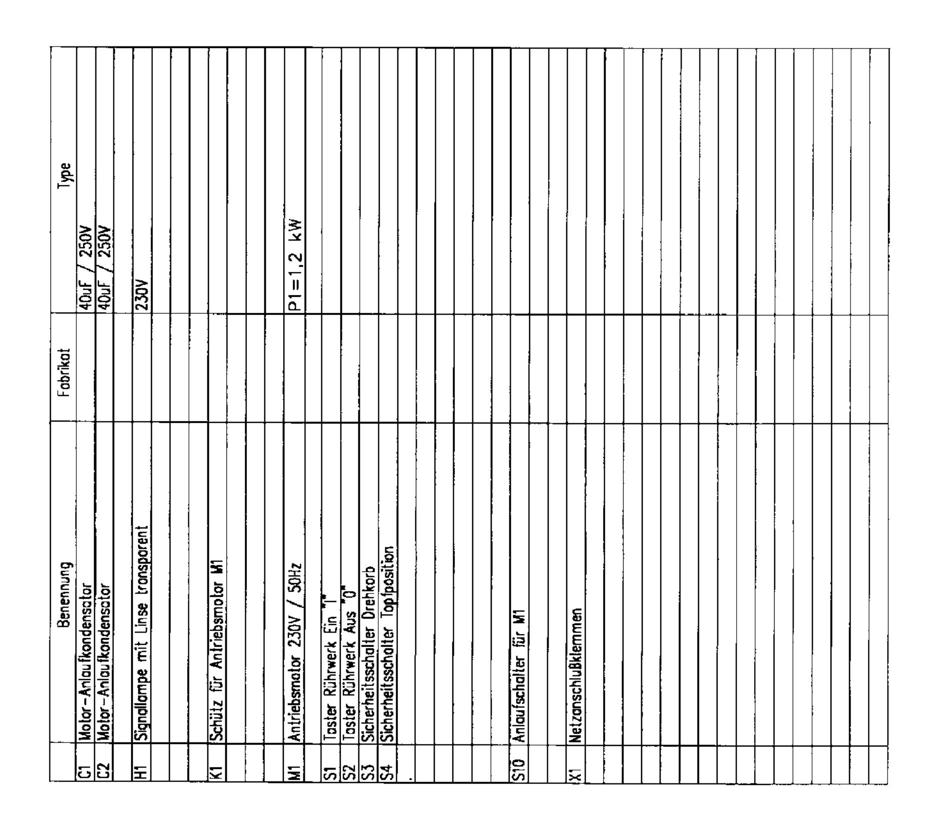
Typ:	Gewicht in kg:	Abmessungen BxTxH in mm:
G 23	9,4	260 x 400 x 260
W 60 N	5,7	165 x 335 x 260

Hinweis: Die tatsächlichen Daten / Abmessungen
können geringfügig von den o.g. Daten abweichen.

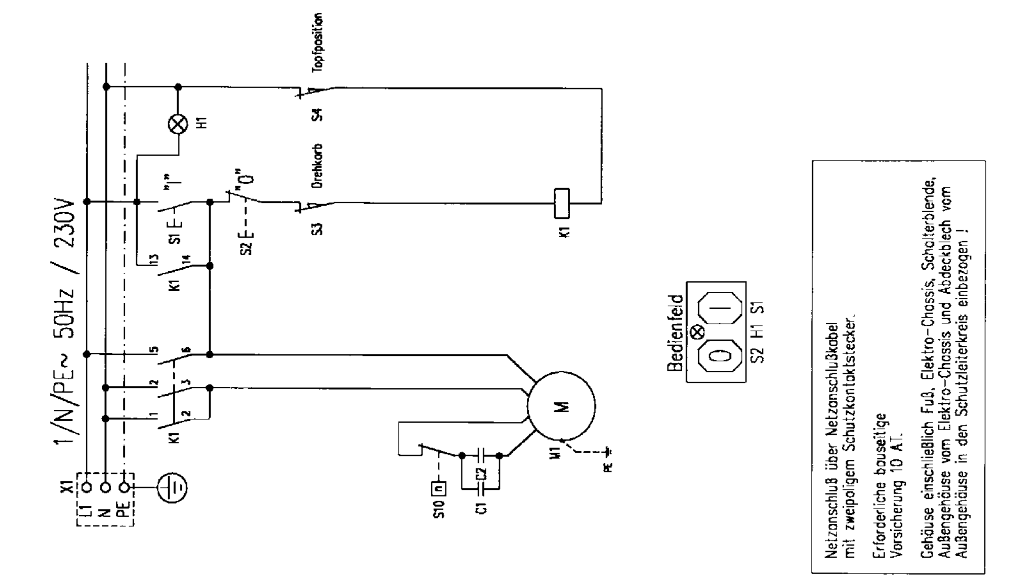


13 Stromlaufplan

Akt.-Stand der Betriebsanleitung: Juni 2002
Änderung Stromlaufplan: Nov. 2001



	Benennung	Fabrikat	Type
C1	Motor-Anlaufkondensator		40uF / 250V
C2	Motor-Anlaufkondensator		40uF / 250V
H1	Signallampe mit Linse transparent		230V
K1	Schütz für Antriebsmotor M1		
M1	Antriebsmotor 230V / 50Hz		P1=1,2 kW
S1	Taster Rührwerk Ein "I"		
S2	Taster Rührwerk Aus "0"		
S3	Sicherheitsschalter Drehkorb		
S4	Sicherheitsschalter Topfposition		
S10	Anlaufschalter für M1		
X1	Netzanschlußklemmen		



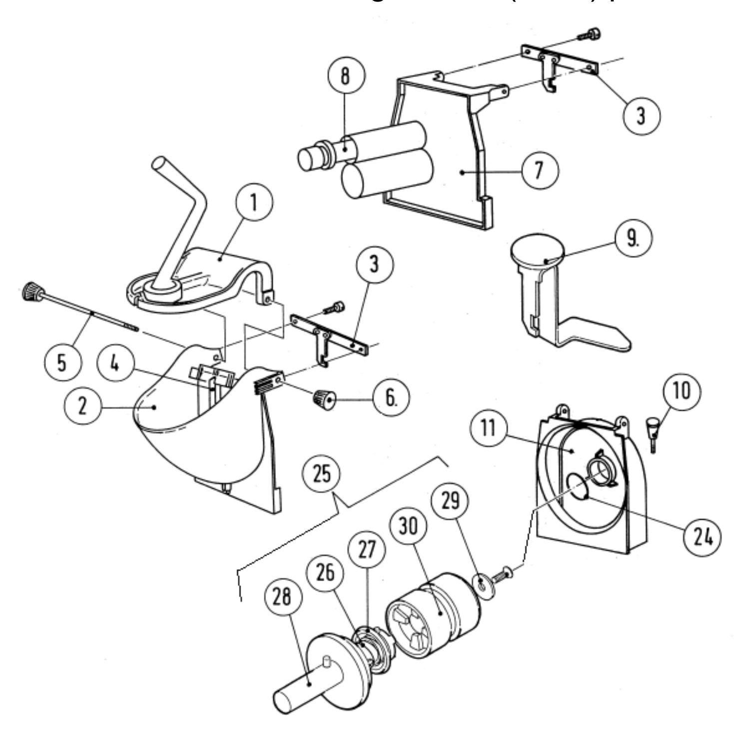


14 Gemüseschneider G 23

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

Wichtiger Hinweis zur Sicherheit:

Der Gemüseschneider G 23 ist nur dann funktionsfähig ,wenn der Einfülldeckel mit Druckplatte (1+2) bzw. der Rettich- und Gurkenschneide - Vorsatz (7) mit dem Gehäuse (11) fachgerecht montiert ist.
Die Antriebsnabe dreht sich nicht, wenn der Einfülldeckel bzw. der Gurkenschneide - Vorsatz nicht aufgesteckt und durch den Führungsbolzen (5+6) positioniert wird.



Demontage und Montage

1. Den kpl. Gemüseschneider in die Nabe (K) des PR 20 einstecken und mit dem Klemmhebel festziehen.
2. Die Haltemutter (6) lösen und den Führungsbolzen (5) aus den Lagern herausziehen.
3. Den Einfülldeckel mit Drückplatte (1+2) senkrecht nach oben aus den beiden seitlichen Führungsleisten am Gehäuse ziehen.
4. Das Sichelmesser löst man, indem man in beide Löcher greift, es nach links dreht und es von der Antriebsnabe abzieht.

Die Reib- und Streifenscheiben werden mit dem Ausziehgriff (bei G 23 K enthalten) ebenfalls durch Linksdrehung von der Antriebsnabe abgezogen.

Ausbau der Antriebsnabe

Zu Reinigungszwecken oder um die Laufflächen mit Pflanzenfett bzw. -öl leicht einzufetten, kann die Antriebsnabe aus dem Gehäuse ausgebaut werden.
Der Ausbau darf aus Sicherheitsgründen nur bei vom Gerät getrenntem Gehäuse erfolgen!



Den Sicherungsbügel (9) ganz bis zum Anschlag in den Schacht des Gehäuses eindrücken, den Sicherungsstift (10) gleichzeitig am Gehäuse hochziehen und die Antriebsnabe leicht drehend herausnehmen.

Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Hinweis:
Durch das Einstecken des Sicherungsbügels (9) wird der Verriegelungsbolzen freigegeben, so daß die Antriebsnabe entnommen werden kann.

Reinigung

Alle Einzelteile des Gemüseschneiders,
mit Ausnahme des Gehäuses und der Antriebsnabe, können vollständig in Spülwasser gelegt werden und sind spülmaschinenfest und sollten nach dem Reinigen getrocknet weren.

Das Gehäuse sollte mit einem leicht angefeuchteten Tuch gereinigt werden.

Wir weisen darauf hin, daß manche Spülmittel für Aluminium nicht geeignet sind, und für das Spülen von Teilen aus Aluminium nicht verwendet werden dürfen!

Vorsicht:
Verletzungsgefahr!
Bitte achten Sie beim Spülen auf das senkrechte Messer (4) im Einfülldeckel und darauf, daß bei verstellbaren Schneidscheiben die Schnittstärke auf " Null " steht.

Achtung:
Während des Betriebes darf das Gemüse (Schneidgut) nur mit der im Einfülldeckel angebrachten Drückplatte gegen die Scheibe gepreßt werden!

Einhängen des Führungsbleches:

1) Führungsblech mit beiden Einhängewinkeln in den Kesselrand einhängen.

2) Kessel in Arbeitsstellung bringen, d.h. hochschieben.

3) Gemüseschneider G 23 in Aufstecknabe einführen und festklemmen, dabei schwenkt das Führungsblech hinter das Gehäuse des G 23 und ist fixiert.

4) Das Gerät ist betriebsbereit.

Hinweis für das Schneiden von Kraut bzw. Kohl:

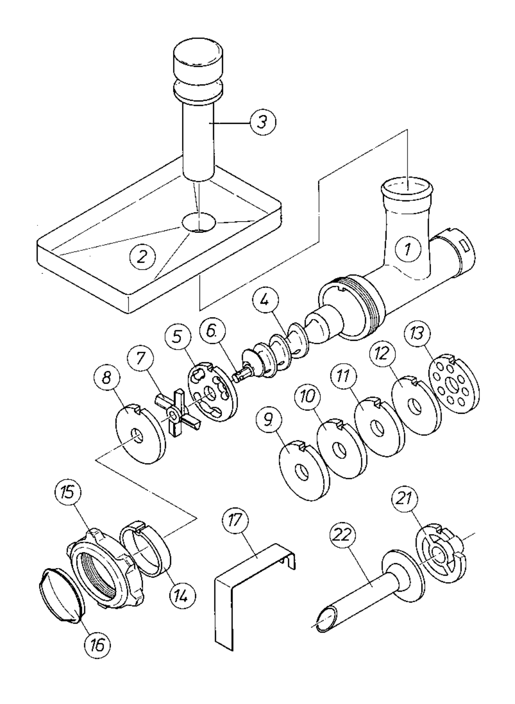
Zerteilen Sie den Kopf (je nach Größe) so, daß Sie die Teile links und rechts des senkrechten Messers in den Einfülldeckel legen können.

Dabei sollte die ebene Seite des Gemüseteiles an das Sichelmesser gelegt werden. Sie erhalten dann gleichmäßig geschnittenes Gut und schnellen Durchsatz.
Auf keinen Fall sollte der Deckel wahllos mit Kraut gefüllt werden. Achten Sie besonders darauf, daß möglichst kein (größeres) Teil vor dem senkrechten Messer liegt, sonst müssen Sie zu stark drücken.



15 Fleischwolf W 60 N

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



1	Gehäuse
2	Teller
3	Stopfer
4	Schnecke
5	Vorschneider
7	Kreuzmesser
8 - 13	Lochscheiben
14	Einlegering
15	Überwurfmutter
16	Schutzdeckel
17	Ausziehhaken
21	Führungsscheibe
22	Tülle

Fleisch- und Gemüsewolf, Typ W 60 N

Der Fleischwolf besteht aus dem Gehäuse, der Schnecke und der Überwurfmutter (Material: Niroguss).
Der Schneidsatz (System Unger) besteht aus dem Vorschneider, dem Kreuzmesser, den Lochscheiben und dem Einlegering, welche aus nichtrostemdem Material 18.8 bestehen.
Der Teller und der Ausziehhaken werden ebenfalls aus nichtrostendem Stahlblech gefertigt.
Der Stopfer und der Schutzdeckel sind aus lebensmittelechtem Kunststoff hergestellt.

Was kann verarbeitet werden?

Fleisch aller Art, Speck, Innereien, Fisch, Gemüse, Kartoffeln, Früchte (für Marmelade).
Siehe Anhang (Seite 21)
Zum Schneiden von Speck sollte die Lochscheibe R70/13 benutzt werden.

Inbetriebnahme:

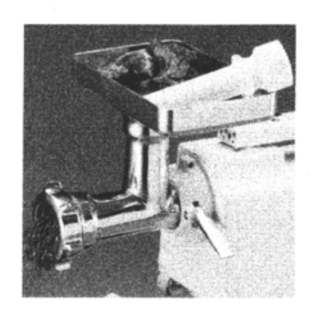
Gehäuse mit Teller in die Aufstecknabe des Kernstückes einsetzen und Klemmhebel kräftig nach unten drücken, Schnecke einsetzen und dabei leicht drehen, bis der Schneckensechskant in die Sechskantwelle einrastet.
Danach sind Vorschneider, Kreuzmesser, gewünschte Lochscheibe und Einlegering einzusetzen.

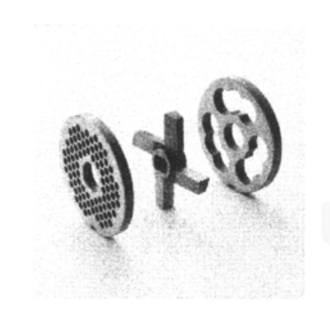
<u>**Beachte:**</u> die Schneidseiten des Kreuzmessers zeigen nach links (also entgegengesetzt dem Uhrzeigersinn). Zuletzt Überwurfmutter aufschrauben.
Um den Wolf funktionsfähig zu machen, sollte die Überwurfmutter unter Betätigung der niedrigsten Drehzahl leicht, aber nicht zu fest angezogen werden.
Es ist empfehlenswert, den Wolf während der Betriebszeit immer mit der höchsten Drehzahl zu betreiben!
Geben Sie sofort das in längliche Streifen geschnittene Fleisch (bzw. sonstiges Gut) in den Wolf (sonst werden die Messerschneidkanten zu heiß und stumpf!). Falls notwendig, die Überwurfmutter nochmals regulieren.
Füllen Sie nur soviel Gut in den Wolf, wie dieser ohne Rückstau verkraftet.



Fleischwolf W 60 N

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung







Zum Nachstopfen unbedingt den Stopfer verwenden!

Richtig vorgeschnittenes Fleisch usw. wird selbsttätig von der Schnecke eingezogen. Überaus starkes Nachdrücken beschleunigt den Durchlauf nicht!
Hautiges und sehnenhaltiges Fleisch wird vom Vorschneid-System einwandfrei zerkleinert.

Nach dem Arbeiten:
Die Überwurfmutter abnehmen, und die Schnecke samt Einlegering und Schneidsatz aus dem Gehäuse ziehen, Gehäuse abnehmen.

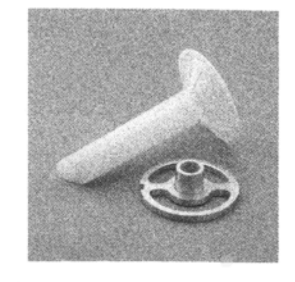
Reinigen:
Alle Teile können vollständig ins Wasser gelegt werden und sind Spülmaschinenfest.

Bei Störung oder schlechter Verarbeitung beachten:
Sollte der Wolf aus irgendeinem Grund (z.B. stumpfes Messer, Messer falsch eingelegt, Überwurfmutter falsch angezogen, zu zähe Flexen) nicht richtig arbeiten, sofort den Motor abstellen!
Den Wolf auseinandernehmen, die Ursache beseitigen und wieder vorschriftsmäßig zusammenbauen.

Wurststopfer WS 60 N

Pos 21 u. 22, Seite 18 und Abbildung rechts.
Der Wurststopfer besteht aus: Tülle und Führungsscheibe mit Nabe.
Mit dem Fleischwolf lassen sich - in Verbindung mit dem Wurststopfer - Wurstmassen in kurzer Zeit in Därme füllen.
Diese Möglichkeit ist dort besonders wertvoll, wo selbstgeschlachtet wird.

Inbetriebnahme:
Gehäuse aufstecken und Schnecke einsetzen, Führungsscheibe auf Messerachse schieben (mit der Nabe voraus, siehe Bild Seite 18), Einlegering (vom Fleischwolf) einsetzen, Überwurfmutter über Tülle schieben und auf Gehäuse schrauben, mäßig festziehen.
Zum Füllen wird der Wurstdarm über die Tülle gestreift, die Wurstmasse in den Fleischwolf eingefüllt und die Maschine eingeschaltet.





Fleischwolf W 60 N

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

Gut	Verarbeit.-Zustand	verwendbar für	Lochscheibe Nr.:					
			2	3	4,5	6	8	13
Spinat	Gekocht	Suppe	⊗	⊗				
Erbsen	gekocht	Suppe		⊗				
Sellerie	gekocht	Suppe		⊗				
Lauch	gekocht	Suppe		⊗	⊗			
Bohnenkerne	gekocht	Suppe		⊗				
Tomaten	roh	Suppe			⊗			
Blumenkohl	gekocht	Suppe		⊗				
Pilze	gedämpft	Suppe			⊗			
Brot	eingeweicht	Suppe		⊗				
Kartoffeln	gekocht	Suppe		⊗				
Linsen	gekocht	Suppe		⊗				
Hühnerfleisch	gekocht / gebraten	Suppe		⊗				
Fisch	gekocht	Suppe		⊗				
Leber	gekocht	Suppe		⊗				
Gulasch	gebraten	Ung. Suppe		⊗	⊗			
Milz oder Leber	roh	Schöberl		⊗				
Fleisch- und Wurstreste		überbackene Brötchen		⊗				
Kalbsleber	gebrüht	Leberpastete	⊗					
Kalbfleisch - Reste	gebraten	Fleischfülle	⊗					
Kalbsleber	geschmort	Fleischfülle			⊗			
Matjesheringe		Her. - Häckerle			⊗			
Ragoutfleisch	gekocht	Soße			⊗			
Fleischreste		Haschee - Soße	⊗					
rote Paprikasch.	gekocht	Papr. - Ketchup		⊗				
Rindfleisch	roh	Tatar - Beefst.		⊗				
Schw. -/ Ochsenfleisch	roh	Hackbraten		⊗				
Wildreste		Wildhaschee		⊗				
Kalbs. - Rinderleber	roh	Leberpudding		⊗				
bel. Fleisch		Fleischpastete		⊗				
Wildfleisch		Wildpastete		⊗				
allerlei Reste		Resteauflauf					⊗	
Blut, Speck stc.		Blutwurst	⊗	⊗				
Leber, Fleisch, Speck		Leberwurst*	⊗	⊗				⊗
Schw. / Kalbfleisch		Bratwurst*						
Schweinefleisch		Mettwurst*	⊗	⊗				
Schw. / Rindfleisch		Leberkäse*		⊗	⊗			
Schw. / Rindfleisch		Cervelatwurst*		⊗	⊗			

* mit Wurststopfer